



## **Barackpárlat érzékszervi vizsgálata**

**Stefaniga Tamás**

Élelmiszermérnöki MSc, nappali tagozat  
Élelmiszeripari folyamatirányítás szakirány  
Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítési  
Tanszék

Témavezető:

**Dr.habil. Gere Attila**, *egyetemi docens*  
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet  
Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc és Érzékszervi  
Minősítési Tanszék

**2023**

A munkám célja a különböző barackpárlatok komplex érzékszervi vizsgálatának elvégzése volt, amely magában foglal egy nagymintás (62 fő) fogyasztói érzékszervi tesztet és egy képzett panel által végzett leíró érzékszervi vizsgálatot. Az eredmények alapján hazánkban elsőként hozunk létre párlatokra vonatkozó preferenciatérképet. A kutatás további célja annak feltárása, hogy milyen összefüggés áll fenn a párlatok kedveltsége és gyümölcsíz-intenzitása, gyümölcstillat-intenzitása között.

A pálinka elnevezés jogilag le van védve. Mivel a kísérletben használt párlatok bizonyos kritériumoknak nem felelnek meg ezért a diplomadolgozatomban, és annak címében is barackpárlatként hivatkoztam a mintákra, nem pedig barack pálinkaként. Természetesen a munkám során felhasznált párlatok, készítési technológiájukban, felhasznált nyersanyagokban nem különbözik a Magyarországon jogszabályokba foglalt pálinkától.

A dolgozatomban három különböző, sárgabarackból készített párlattal végeztem érzékszervi kísérletet. A kísérletben két nagyobb csoport vett részt: egy 62 főből álló fogyasztói bíráló csoport és egy 5 főből álló képzett bíráló csoport.

Kutatásom során az volt a célom, hogy információt szerezzek a rendelkezésemre álló párlatok érzékszervi tulajdonságairól egy előre meghatározott tulajdonság lista alapján valamint, hogy következtetéseket tudjak levonni arról, hogy mi befolyásolja a gyümölcspárlatok kedveltségét. Illetve, hogy a kedveltséget befolyásolja-e pozitív irányba az adott párlat gyümölcsös illat, illetve íz intenzitása. A fogyasztói és a képzett bírálóktól kapott adatok alapján ANOVA, PCA, TUKEY elemzéseket végeztem, amiknek a segítségével igyekeztem a fenti hipotéziseket, igazolni vagy cáfolni.

Elsősorban a képzett bírálók segítségével meghatároztam, hogy a három mintát a 11 tulajdonság alapján el tudják-e különíteni egymástól illetve, hogy az adott tulajdonságok közül melyik minta volt a legkedveltebb. Itt arra a következtetésre jutottam, hogy az érzékszervi tulajdonságok alapján a sok átfedés volt a minták között, nem mindenhol volt szignifikáns különbség, illetve a 238-as minta volt az ahol a gyümölcsös illat intenzitás a legmagasabb pontot érte el.

Ezután a fogyasztói bírálóknak feltett három kérdésre kapott adatok alapján, klaszter elemzést végeztem, így két részre tudtam osztani a fogyasztókat. Továbbá megállapítottam, hogy globális illat, íz és összkedveltség tekintetében el tudják különíteni egymástól a különböző mintákat. Illetve arra is választ kaptam, hogy a minták között illatban, ízben és összességében

melyiket kedvelték a legjobban. Végezetül a két klasztercsoportnak külön megvizsgáltam, hogy melyik párlatra nagyobb a preferenciája.

Összességében arra következtetésre jutottam, hogy a fogyasztói bírálóknak feltett kérdések alapján illatban, ízben és összességében a 238-os minta volt a preferált, illetve a fogyasztókból létrehozott két darab klasztercsoport preferenciái is a 238-as minta irányába mutatnak. Gyümölcsös illatban ez a minta kapta a legmagasabb pontot és ebben a tulajdonságában szignifikánsan különbözött mind a másik két mintától.

A fentiek alapján 100%-ban nem jelenthetjük ki, hogy a gyümölcsös illat miatt lett a 238-as minta a legkedveltebb annyit azonban megállapítottam, hogy van összefüggés a magasabb kedveltség és a gyümölcsös illat, illetve a lekváros jegyek intenzitása között.

Érdemes lenne egy hasonló kutatásban emelni a résztvevők számát. A diplomadolgozatomban csak 62 fogyasztói bíráló és 5 képzett bíráló vett részt. Ennek oka a korlátozott lehetőségek voltak. Érdekes lenne megfigyelni vajon a fő irányvonalak kivételével mi változott volna az eredményeken.

Továbbá ki lehetne bővíteni egy elektronikus nyelv illetve orr vizsgálattal a kísérletemet, aminek az eredményeit szintén össze lehetne hasonlítani a képzett bírálók és vagy fogyasztói bírálók eredményeivel.

A diplomadolgozatomban megállapítottam, hogy kedveltséget pozitívan befolyásolják a gyümölcsös illatok, illetve a lekváros jegyek intenzitása. Ez további kérdéseket vetett fel, vajon milyen kémiai anyagok komplex hatása alkotja azokat az érzékszervi tulajdonságokat, amik például a gyümölcsös illat vagy a lekváros íz kialakulásáért felelősek.